Laura Zavan
Photographies de Grégoire Kalt

les lasagnes
de Laura

LES PETITS PLATS
MARABOUT
ORIGINAUX & AUTHENTIQUES
DEPUIS L'AN 2000

Les conseils de Laura : comment réussir de bonnes lasagnes ?

RÉTROPLANNING : les lasagnes demandent un peu d'organisation : la veille, faites vos courses, préparez certaines farces à l'avance comme la sauce bolognaise (que j'appelle ragù), elle ne sera que meilleure. Vous pouvez aussi préparer la béchamel et pétrir la pâte. Le lendemain, confectionnez les feuilles à lasagne, faites-les cuire, poêlez éventuellement les légumes et assemblez le tout !

LE MONTAGE DE LA LASAGNE

1- Beurrer un plat à gratin (ou recouvrir une plaque de papier sulfurisé pour des lasagnes individuelles).

2- Mettre une couche de feuilles de lasagne précuites, un voile de béchamel (ou de ricotta...) puis une couche de farce (légumes sautés, ragù de viande ou poisson). Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer en saupoudrant généreusement de parmesan et de noisettes de beurre.

3- Faire gratiner la lasagne au four jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante sur le dessus. Attendre 5 minutes avant de la couper.

CONSEILS

LES PÂTES : à défaut de feuilles de lasagne maison, achetez des lasagnes à l'œuf de marque italienne en vente dans les bonnes épiceries italiennes ou dans certains supermarchés.

LE PARMESAN : choisissez du parmesan en morceaux d'environ 200 g, d'au moins 20 mois d'affinage, qui a beaucoup plus de goût qu'un sachet de parmesan rapé, et qui se conserve mieux et plus longtemps.

Sommaire

Les recettes de base

La pâte à lasagne maison 4

La cuisson des feuilles de lasagne 6

La pâte à crespelle 8

La béchamel 10

La sauce tomate express 12

Le ragù classique 14

Les kits

4 fromages 16

Ricotta, basilic & aubergines grillées 17

Ricotta, roquette, noix & pecorino 18

Fruits secs, béchamel & parmesan 19

Burrata & jambon de Parme 20

Pain carasau, tomates & pecorino 21

Pennoni, sauce tomate & parmesan 22

Rigatoni, jambon & fromage 23

Les lasagnes à la viande

Lasagne au canard en sauce 24

Lasagne au lapin aux herbes aromatiques 26

Lasagnes vertes au ragù 28

Lasagne agneau & artichauts 30

Crespelles ragù de veau aux petits pois 32

Lasagne saucisse et poireaux 34

Les lasagnes aux légumes

Lasagne aux légumes printaniers & burrata 36

Lasagne champignons des bois & parma 38

Crespelles aux asperges vertes & zestes d'oranges 40

Cannellonis courgettes, ricotta & roquette 42

Lasagne artichauts et fontina 44

Cannellonis aux légumes grillés 46

Crespelles roulées aux épinards & aux blettes 48

Lasagne roulée au potimarron 50

Lasagne veggy 52

Lasagne au pain carasau, tomates, mozzarella et pesto 54

Les lasagnes au poisson

Lasagne aux noix de Saint-Jacques et scarole 56

Cannellonis noirs aux rougets & moules 58

Lasagne aux gambas et cèpes 60

Lasagne au safran au saumon, gingembre & asperges 62

Les gratins de pâtes

Conchiglioni à la provola fumée 64

Maccheroni ragù de trois viandes 66

Paccheri aux aubergines & sauce tomate 68

Lumaconi gorgonzola, speck, noisettes 70

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 30 MINUTES • REPOS 30 MINUTES MINIMUM

La pâte à lasagne maison

220 g de farine
100 g de semoule fine de blé dur
3 gros œufs bio
1 cuillerée à café d'huile d'olive
1 pincée de sel

Remarque
Les ingrédients doivent être à température ambiante pour réussir un mélange homogène.

Astuces
Étaler toujours des petites portions de 60 g de pâte et garder le reste dans un sac plastique alimentaire pour qu'il ne sèche pas. Fariner souvent le plan de travail, mais enlever l'excédent de farine de la pâte.

Quantité
Avec 60 g de pâte fraîche, on obtient des feuilles de lasagne larges de 10 à 12 cm et longues de 40 cm, à découper selon le plat (60 g par personne sont suffisants pour une lasagne à 3 couches, 80 g pour une lasagne à 4 couches, etc.).

LA PÂTE

1- Disposer la farine et le sel sur le plan de travail. Faire un puits et y casser les œufs. Mélanger avec une fourchette. Incorporer petit à petit la farine en travaillant avec le bout des doigts.

2- Ramasser la farine à l'aide d'une spatule. Ajouter l'huile d'olive et travailler la pâte avec la paume de la main. Ajouter un peu de farine si besoin.

3- Une fois la pâte lisse et brillante, former une boule et laisser reposer 30 minutes à 2 heures à température ambiante, enveloppée dans du film alimentaire.

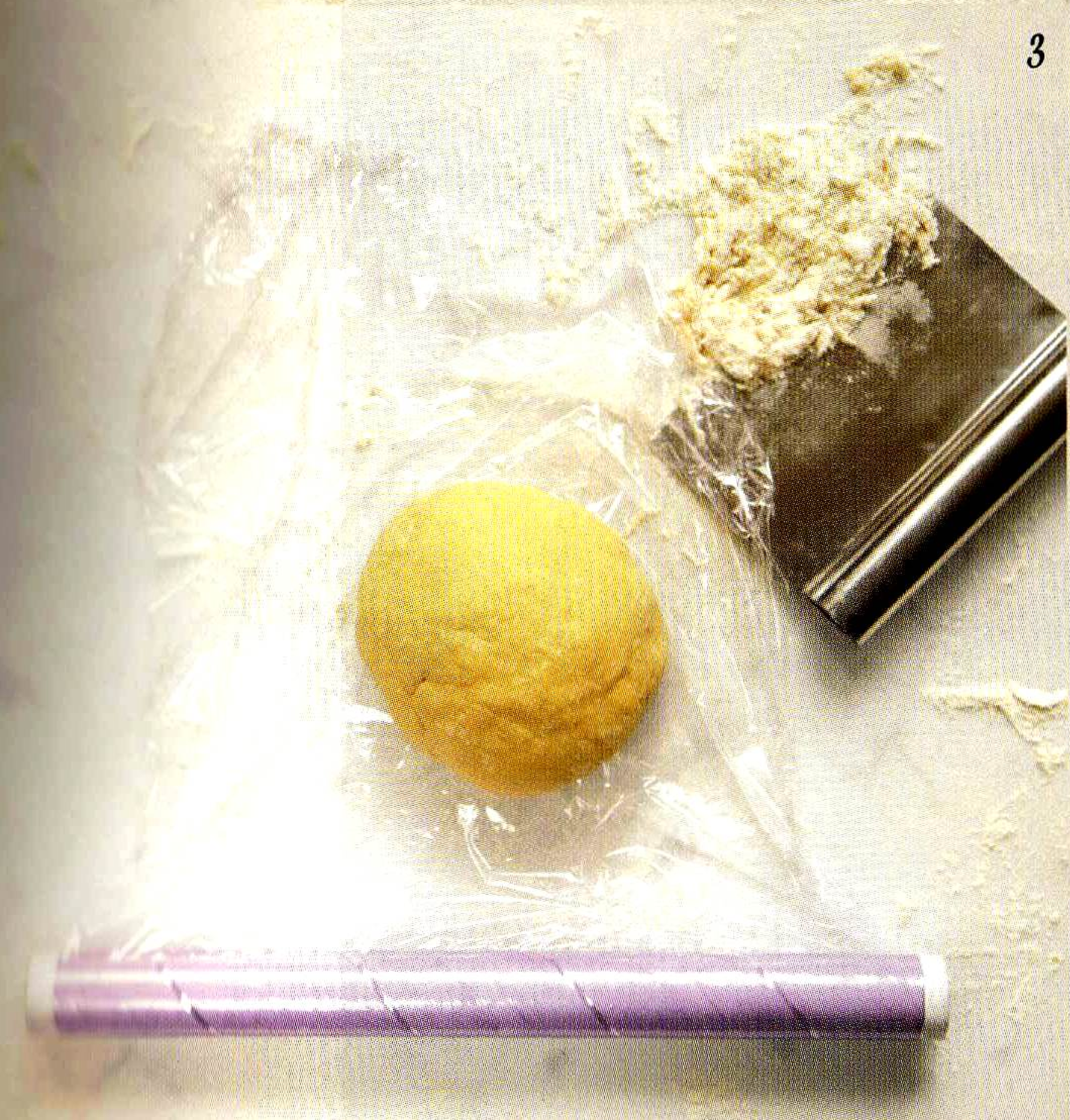
4- ÉTALER LA PÂTE

• **À la machine** Prendre 60 g de pâte, l'aplatir en disque avec la paume de la main. La fariner légèrement puis la passer dans la machine en ouvrant les rouleaux au maximum. Replier la pâte en trois avant de la repasser dans la machine. Répéter l'opération jusqu'à obtenir un rectangle assez régulier. Replier alors la pâte en deux et la repasser dans la machine plusieurs fois, en serrant les rouleaux progressivement jusqu'à obtenir une feuille de 1 mm d'épaisseur. Au fur et à mesure, disposer les feuilles de pâte séparément pour qu'elles ne collent pas les unes aux autres sur un manche de ballet à l'horizontale ou à plat sur un torchon. Découper les feuilles selon l'utilisation avant qu'elles ne sèchent complètement. On peut les faire sécher à l'air et les conserver ensuite emballées au frais pendant 1 à 2 jours.

• **À la main** Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau à pâtisserie en partant toujours du centre. Il faut travailler assez vite, sinon la pâte risque de sécher.

1 2

3 4



La cuisson des feuilles de lasagne

1- Cuire les feuilles de lasagne 1 à 3 minutes (selon l'épaisseur). Pour éviter qu'elles ne collent, les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante salée avec 1 cuillerée à soupe d'huile. Cuire pas plus de trois ou quatre feuilles en même temps et les mélanger délicatement.

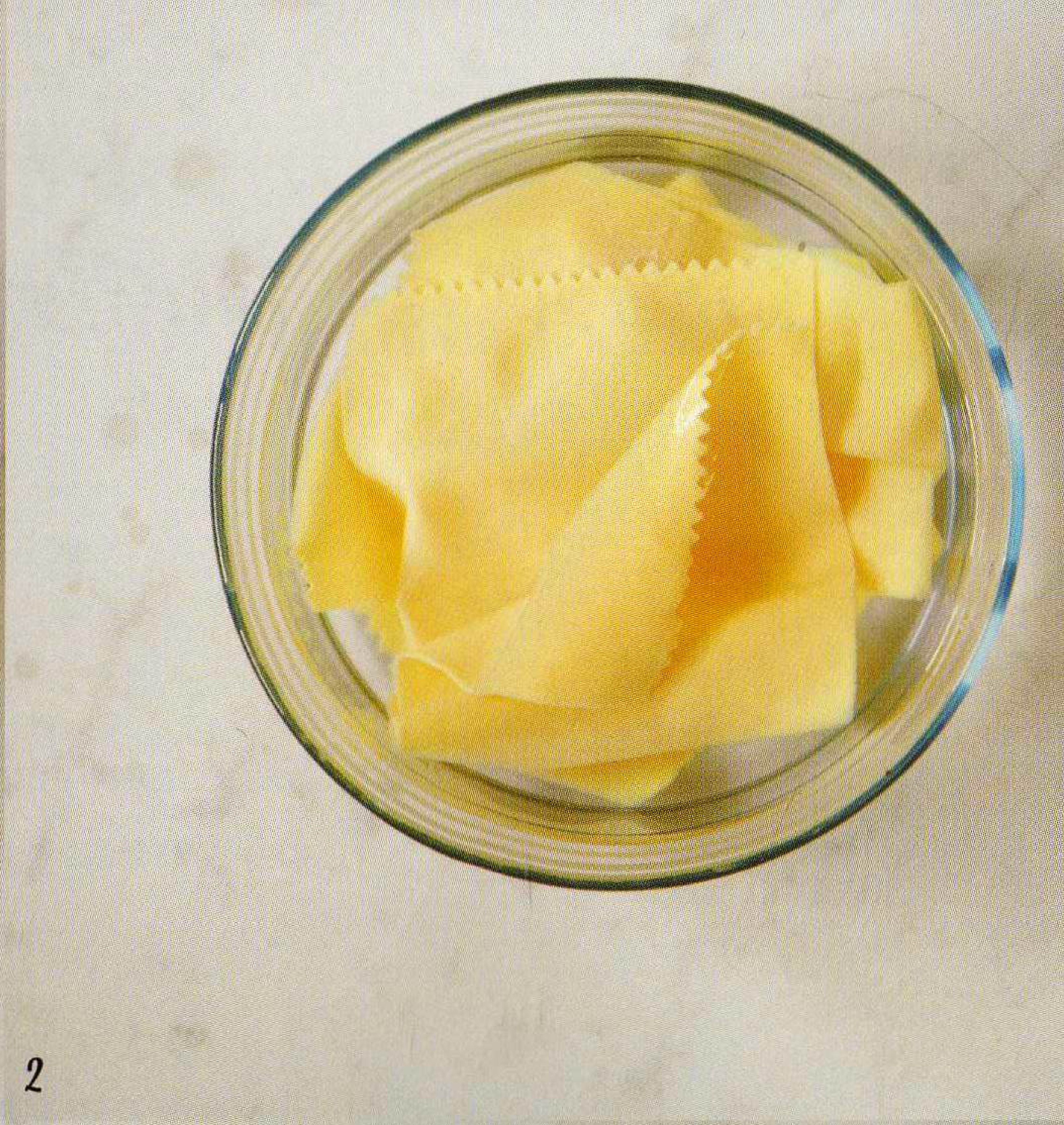
2- À l'aide d'une cuillère en bois ou d'une écumoire, les plonger dans un saladier d'eau froide pour stopper la cuisson.

3- Les égoutter rapidement.

4- Les étaler sur un torchon propre sans les superposer.

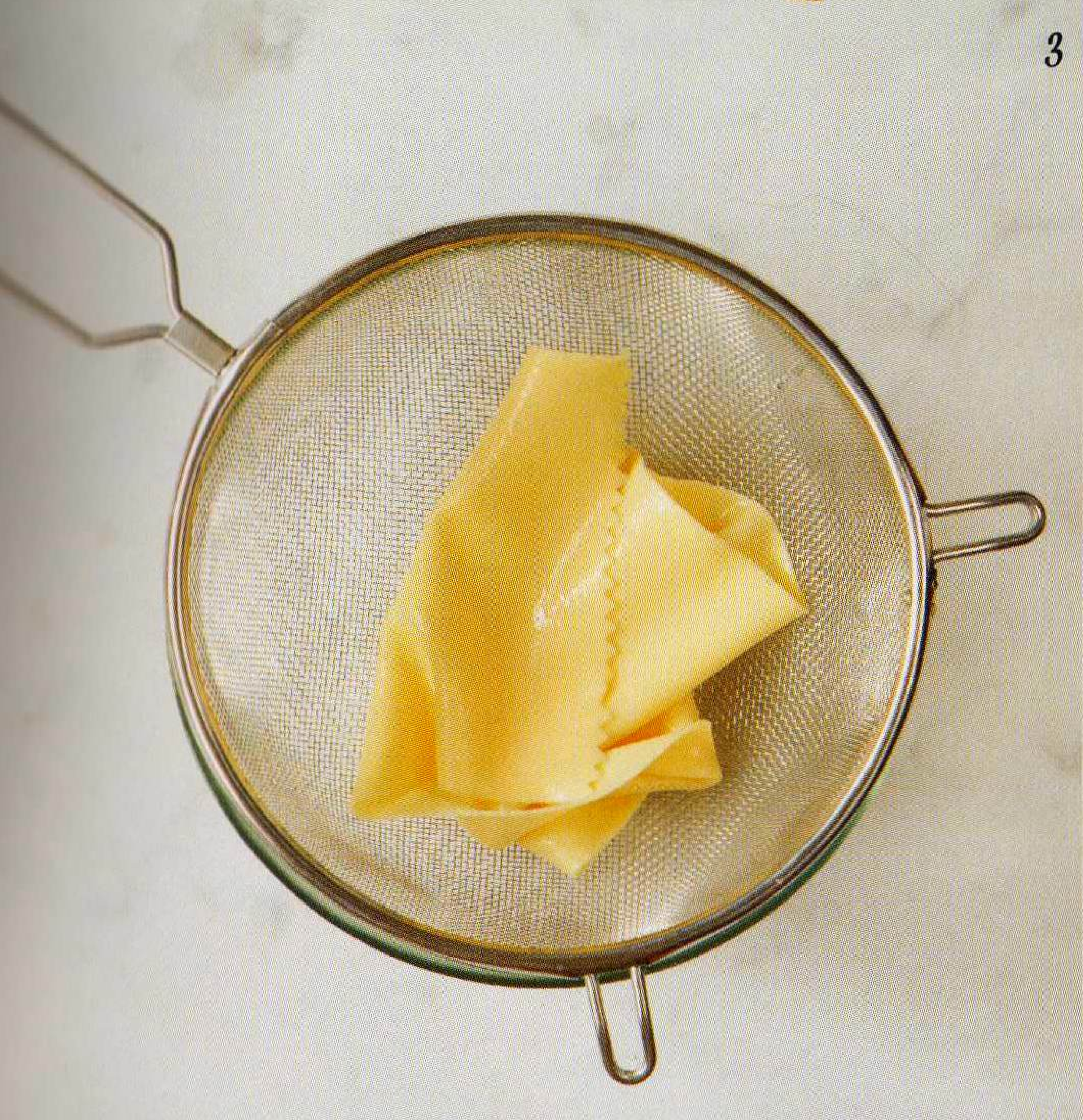
CONSEIL

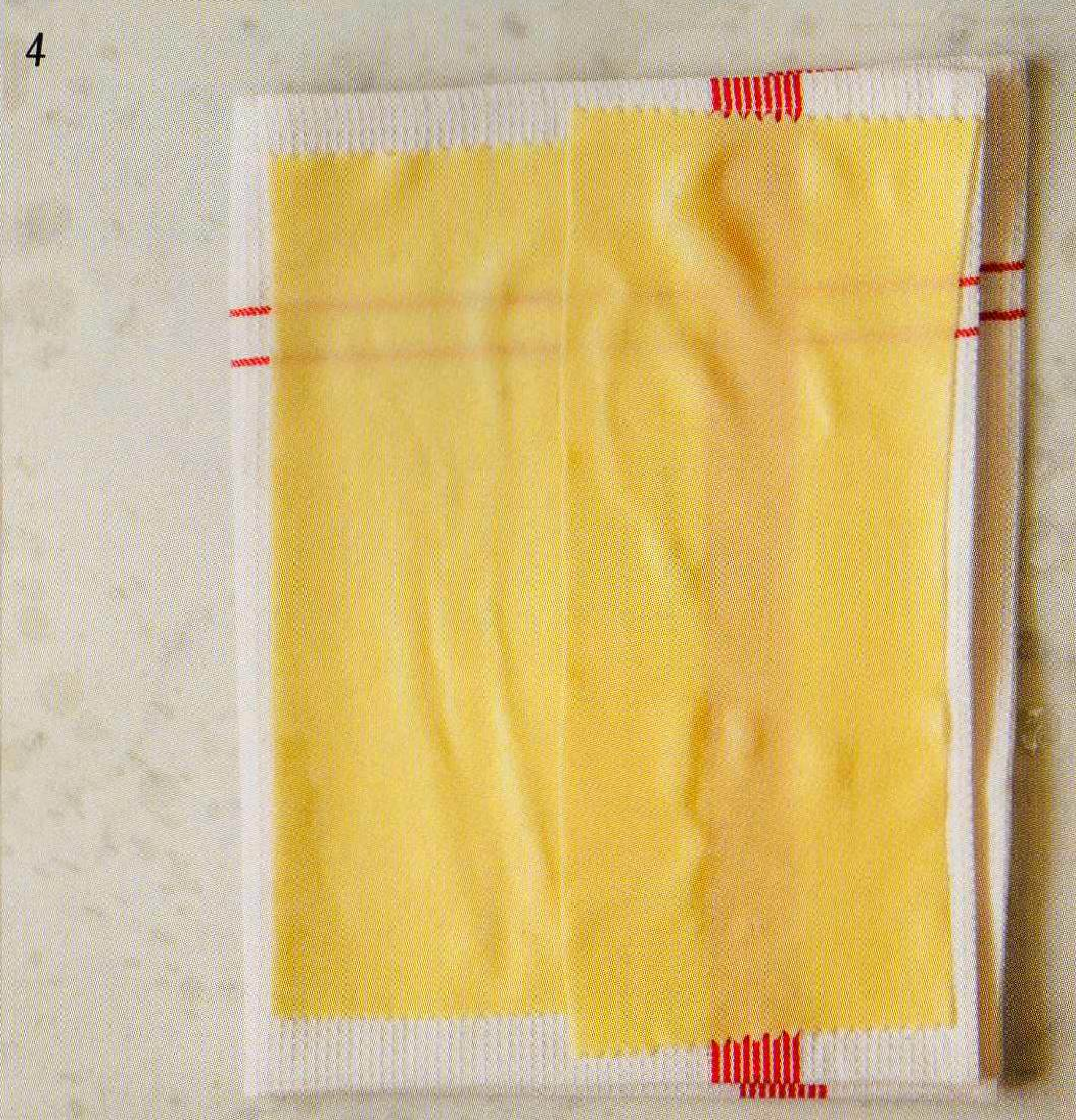
Je vous conseille toujours de précuire les feuilles de lasagne, surtout si vous les achetez sèches. La texture et le goût seront meilleurs !



1 2

3 4





POUR 1 LITRE DE BÉCHAMEL • PRÉPARATION 10 MINUTES • CUISSON 15 MINUTES

La béchamel

70 g de beurre
70 g de farine
1 litre de lait frais entier
4 pincées de noix de muscade fraîchement râpée
sel

1- Faire fondre le beurre.

2- Saupoudrer la farine dessus en remuant.

3- Quand le mélange se colore, verser tout le lait froid progressivement en remuant sans cesse pour éviter les grumeaux.

4- Laisser cuire 10 minutes, saler et ajouter la muscade. Laisser la béchamel refroidir.

ASTUCE

Si vous utilisez du lait écrémé, il faudra ajouter 20 g de farine en plus et 20 g de beurre.

VARIANTE VÉGÉTALE, SANS LAIT

Pour 1 litre de bouillon de légumes, de viande ou de fumet de poisson, utiliser 10 cl d'huile d'olive (ou 100 g de beurre) et 120 g de farine.

Une béchamel avec du lait végétal nature de soja, avoine ou riz peut paraître un peu sucrée. À défaut, on peut utiliser les briquettes du type Soja cuisine, Soja gratin, avoine, etc., en vente dans les magasins bio ou les supermarchés au rayon diététique.

VARIANTE RICOTTA

La ricotta convient très bien à la place de la béchamel et pour certaines lasagnes à base de légumes. Il suffit de la diluer avec un peu de lait ou de crème liquide. Mélangée avec du mascarpone, elle devient très onctueuse.

1 2

3 4

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 10 MINUTES • CUISSON 15 MINUTES

La sauce tomate express

800 g de tomates pelées et concassées (2 boîtes)
1 gros oignon émincé
1 gousse d'ail
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
10 feuilles de basilic
sel

1- Chauffer l'huile d'olive avec l'ail, ajouter l'oignon émincé et faire revenir quelques minutes à feu vif en remuant.

2- Verser les tomates, quelques feuilles de basilic émiettées et 2 pincées de sel.

3- Faire réduire à feu vif en remuant souvent.

4- Rectifier l'assaisonnement, ajouter le reste de basilic. Cette sauce se consomme ainsi, sans la mixer, pour une texture plus rustique. Sinon, la mixer.

CONSERVATION

Cette sauce se conserve bien quelques jours au réfrigérateur, couverte d'un filet d'huile d'olive.

ASTUCE

Si la sauce est trop acide, ajouter une pincée de sucre pendant la cuisson.

POUR 8 PERSONNES • PRÉPARATION 30 MINUTES • CUISSON 1 HEURE 30 À 2 HEURES

Le ragù classique

350 g de bœuf (basse côte), grossièrement haché
350 g de veau (épaule), grossièrement haché
2 carottes
2 oignons
2 céleris branches
1 gousse d'ail
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
20 cl de vin rouge
25 cl de bouillon de légumes
400 g de tomates en boîte
1 bouquet garni ficelé (thym, romarin, laurier)
2 clous de girofle
sel, poivre

1- Hacher menu les légumes et les faire revenir 1 minute avec l'huile d'olive.

2- Ajouter la viande grossièrement hachée et la faire revenir environ 20 minutes à feu vif en remuant.

3- Quand le mélange accroche au fond de la casserole, verser le vin. Laisser évaporer le liquide.

4- Saler, ajouter les clous de girofle, le bouquet garni et le bouillon de légumes. Couvrir et cuire 20 minutes, ajouter ensuite les tomates en boîte. Cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe. Poivrer.

CONSEIL

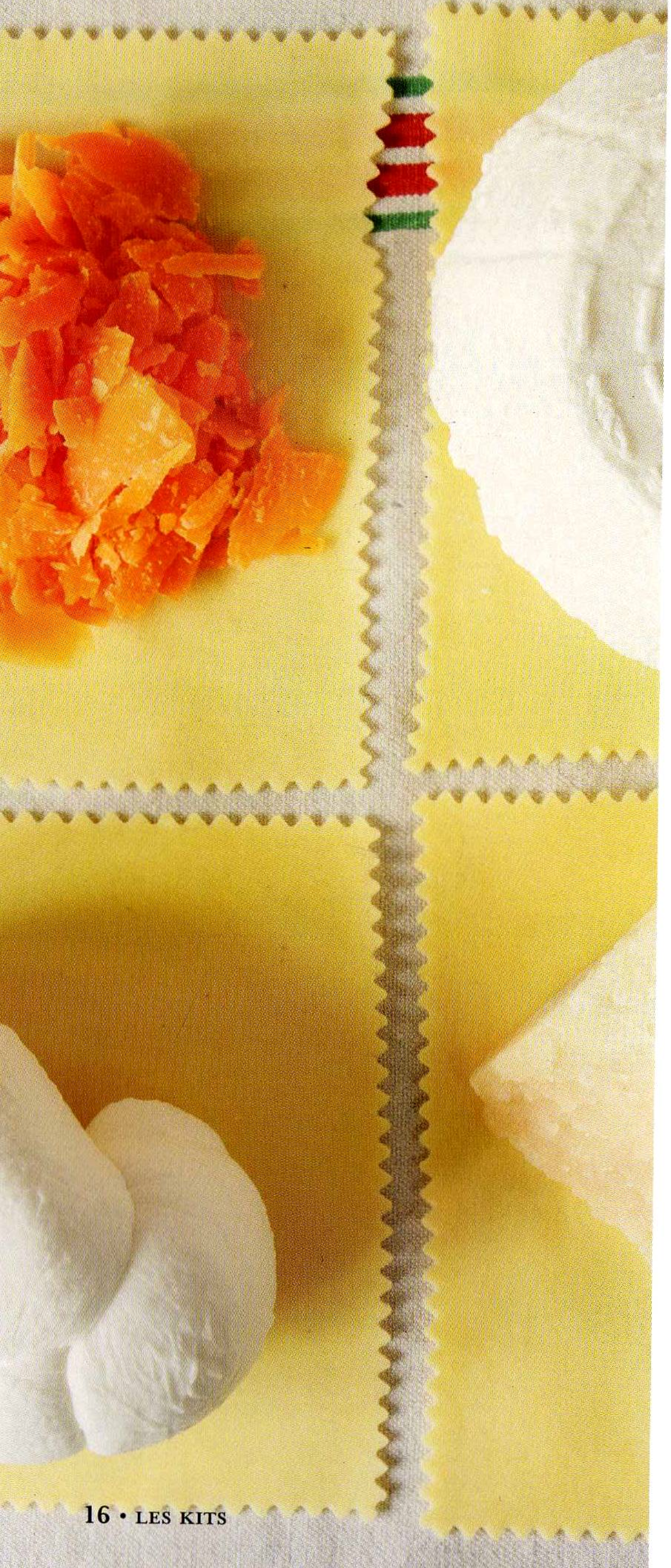
La viande pour le ragù ne doit pas être trop maigre, sinon elle va être sèche (minimum 15 % de matières grasses).

LE PLUS

Ajouter 25 g de cèpes séchés. Les faire tremper 30 minutes dans un bol d'eau tiède. Filtrer l'eau de trempage et l'ajouter au bouillon. Hacher grossièrement les cèpes réhydratés et les ajouter après le vin.

ASTUCE

S'il reste du ragù, le congeler !



KIT01
lasagne

4 fromages

Dans un grand bol, mélanger 500 g de **ricotta** et 100 g de **parmesan** puis les délayer au fur et à mesure avec du lait jusqu'à obtenir une consistance fluide. Parfumer avec de la **noix de muscade**.
Beurrer un plat à gratin, disposer une couche de feuilles de **pâte cuite**, une fine couche de crème de ricotta et de parmesan, parsemer de copeaux de **mimolette** et de dés de **mozzarella**. Faire 3 autres couches. Parsemer de parmesan râpé et de noisettes de **beurre**. Faire gratiner au four chaud à 180 °C jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

On peut remplacer la mimolette par un fromage à pâte dure, comme du comté ou du gruyère AOC.

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 20 À 30 MIN

Ricotta, basilic & aubergines grillées

Mélanger 500 g de **ricotta** avec 1 botte de **basilic** haché, la délayer avec un peu de lait si elle est trop compacte puis **poivrer**.
Tapisser de papier sulfurisé une plaque à four et y disposer des ronds ou des carrés de **pâte cuite**. Étaler dessus une fine couche de ricotta et des morceaux de **tomates demi-confites**, remettre une couche de pâte, la ricotta-basilic, une tranche d'**aubergine grillée**, quelques copeaux de **parmesan**. Terminer avec une feuille de pâte, ricotta-basilic, tomates demi-confites et copeaux de parmesan. Faire gratiner 10 minutes au four à 180 °C.

C'est une lasagne estivale, que l'on peut aussi préparer dans un grand plat. Vous pouvez la servir accompagnée d'une salade de roquette.

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 10 À 15 MIN

KIT03

lasagne

Ricotta, roquette, noix & pecorino

Mélanger 750 g de **ricotta**, 200 g de **pecorino** ou de **fromage de brebis** en copeaux, 120 g de **noix** et 200 g de **roquette** grossièrement hachés. Délayer avec un peu de lait si c'est trop compact puis poivrer.
Beurrer un plat à gratin, disposer une couche de feuilles de **pâte cuite** puis une couche de ricotta-roquette-noix-pecorino. Faire encore 2 couches et terminer avec 50 g de copeaux de pecorino. Faire gratiner 20 minutes au four à 180 °C.

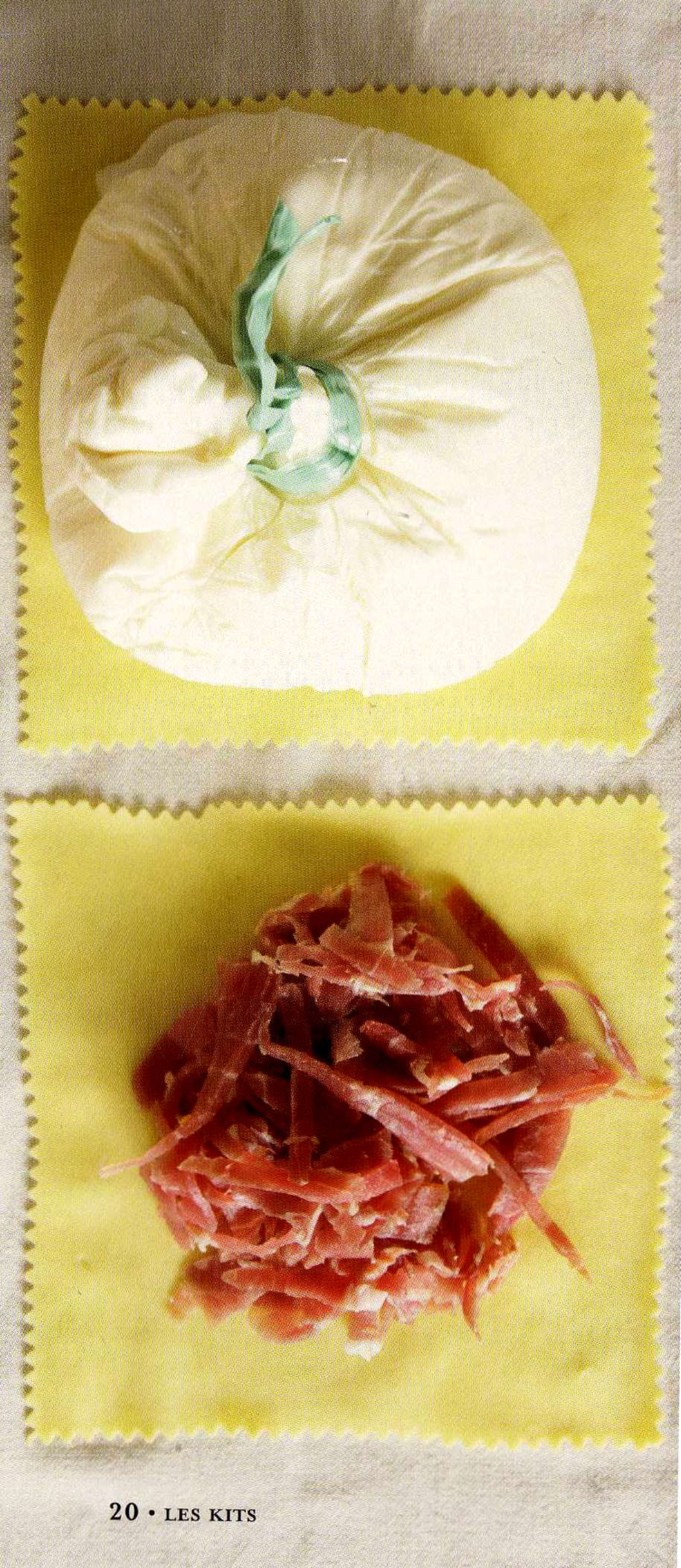
J'aime beaucoup la roquette cuite, elle vous surprendra !

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 20 À 30 MIN

Fruits secs, béchamel & parmesan

Faire tremper 60 g de **raisins secs** 10 minutes dans de l'eau tiède. Faire dorer 60 g de **pignons** à la poêle sans matières grasses, en les remuant sans arrêt. Faire une **béchamel** avec 1 litre de lait (recette page 10). Beurrer un plat à gratin, disposer une couche de feuilles de **pâte cuite**, étaler dessus une fine couche de béchamel. Distribuer une poignée de raisins secs et une poignée de pignons, saupoudrer de **parmesan râpé**. Faire encore 3 couches puis terminer avec de la béchamel, du parmesan et des noisettes de **beurre**. Gratiner la préparation 20 minutes au four à 180 °C.

Cette lasagne est inspirée de celle de ma grand-mère « nonna Mary » qui utilisait des pâtes longues festonnées : les « reginette ». Son plat s'appelait « pasticcio di magro », c'est-à-dire la lasagne des jours « maigres » (les jours où l'on ne mange pas de viande).



KIT05
lasagne

Burrata & jambon de Parme

Mixer 500 g de **burrata** : si la crème obtenue n'est pas assez fluide, ajouter un peu de lait. Couper 200 g de **jambon de Parme** en lanières et le faire revenir à la poêle 2 minutes avec 20 g de **beurre**.
Tapisser de papier sulfurisé une plaque à four et y disposer des carrés de **pâte cuite**. Étaler une fine couche de burrata mixée, parsemer de lanières de jambon de Parme et des feuilles de **basilic** coupées grossièrement. Faire encore 2 couches. Terminer avec la burrata et 50 g de **parmesan** râpé. Faire gratiner 10 minutes au four à 180 °C.

La burrata est la mozzarella crémeuse des Pouilles. Elle doit se consommer très très fraîche. À défaut, la remplacer par de la mozzarella de bufflonne.

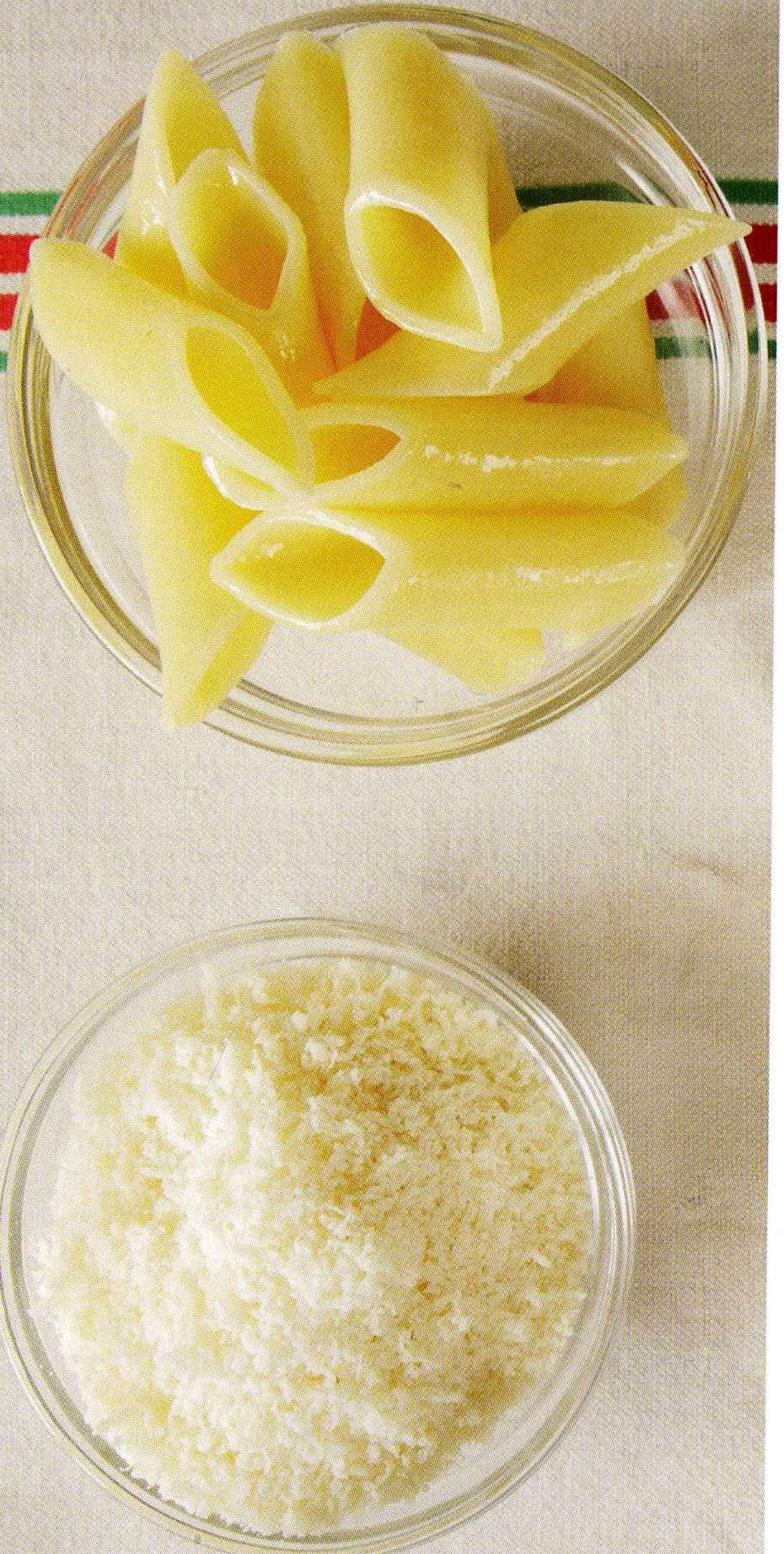
POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 10 MIN

Pain carasau, tomates & pecorino

Préparer une **sauce tomate,** comme expliqué page 12. Huiler généreusement un plat à gratin.
Disposer deux couches de **pain carasau** sur le fond (il est sec, donc il se cassera un peu). Étaler dessus une couche de sauce tomate, distribuer quelques feuilles de **basilic**, parsemer une poignée de copeaux de **pecorino**. Faire encore 3 ou 4 couches. Terminer avec le pain carasau, du fromage, le basilic et arroser généreusement d'**huile d'olive.** Faire gratiner au four chaud à 180 °C jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Le pain sec sarde carasau (nature) ou guttiao (assaisonné à l'huile d'olive) est très intéressant pour faire une lasagne express. Je préfère l'utiliser sec pour une texture plus croustillante.

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 20 MIN



KIT01
gratin

Pennoni, sauce tomate & parmesan

Préparer une **sauce tomate** pour 8 personnes (recette page 12). Faire cuire 500 g de **pennoni** *al dente* (voir page 6). Les assaisonner avec la sauce tomate, un filet d'**huile d'olive**, 1 botte de **basilic** haché et 60 g de **parmesan**.
Huiler un plat à gratin, disposer les pâtes et saupoudrer de 60 g de parmesan mélangé avec 4 cuillerées à soupe de **chapelure**. Verser sur les pâtes un filet d'huile d'olive, faire gratiner au four à 180 °C jusqu'à ce que la surface soit dorée.

C'est un gratin très simple qui, grâce la touche « chapelure », me rappelle les vacances dans les Pouilles !

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 20 MIN

Rigatoni, jambon & fromage

Faire cuire 500 g de **rigatoni** *al dente* (voir page 6). Préparer une **béchamel** avec 1 litre de lait, bien parfumée à la noix de muscade (recette page 10). Couper 200 g de **jambon blanc** en dés. Râper grossièrement 150 g de **fromage montasio** ou **tomme de Savoie** et râper 150 g de **parmesan.**
Assaisonner les pâtes cuites avec la moitié de la béchamel, la moitié des fromages et le jambon. Beurrer un plat à gratin, verser les pâtes assaisonnées, saupoudrer avec les fromages restants et des miettes de **beurre**. Faire gratiner 20 minutes au four chaud à 180 °C.

C'est un gratin classique. Pour obtenir une croûte plus croustillante, saupoudrer le dessus avec les fromages mélangés à 3 ou 4 cuillerées à soupe de chapelure.
Avec des champignons poêlés et une touche de parfum de truffe, votre gratin se transforme en un plat sophistiqué.

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 20 MIN

POUR 6 À 8 PERSONNES • PRÉPARATION 1 H • CUISSON 1 H 30

Lasagne au canard en sauce

500 g de feuilles de lasagne fraîches précuites (recette page 4)
1 dose de béchamel (recette page 10)
30 g de beurre
100 g de parmesan

sauce au canard
1 canard coupé en quatre
2 carottes moyennes hachées menu
2 oignons moyens hachés menu
2 branches de céleri hachées menu
2 gousses d'ail
2 belles branches de romarin
10 cl de vin blanc sec
50 cl de bouillon de légumes
400 g de tomates concassées en boîte
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

CANARD

Dans une cocotte, faire dorer le canard dans l'huile d'olive, saler. Jeter la graisse, réserver le canard. Faire revenir les légumes, l'ail et le romarin, saler puis ajouter le canard. Verser le vin et laisser évaporer pendant 3 minutes. Ajouter le bouillon de légumes et les tomates. Couvrir et laisser mijoter 45 minutes à feu doux. Laisser la viande tiédir, enlever la peau et les os puis la couper en petits morceaux. Faire réduire la sauce si elle trop liquide, la mixer puis enlever la graisse. Ajouter à nouveau le canard en morceaux. Poivrer.

MONTAGE DE LA LASAGNE

Beurrer un plat à gratin, y disposer une première couche de pâte, une couche de béchamel, un tiers de la préparation au canard, saupoudrer avec 2 cuillerées à soupe de parmesan. Répéter l'opération 2 fois, terminer par des feuilles de lasagne, la béchamel mélangée avec 3 cuillerées à soupe de la préparation au canard, le parmesan râpé et des noisettes de beurre. Faire gratiner 20 minutes à 180 °C.

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 1 HEURE • CUISSON 1 HEURE

Lasagne au lapin aux herbes aromatiques

500 g de feuilles de lasagne fraîches (recette page 4)
1 dose de béchamel, au bouillon ou au lait (recette page 10)
30 g de beurre
100 g de parmesan

lapin
1 lapin d'environ 1,6 kg désossé (1,2 kg net) et coupé en dés de 2 cm
2 oignons moyens
2 gousses d'ail
thym, sauge, romarin, marjolaine...
25 cl de bouillon de légumes (avec 1 cube bio)
10 cl de vin blanc sec
5 ou 6 tomates allongées
sel, poivre
huile d'olive

LAPIN

Dans une cocotte, faire revenir les oignons émincés, l'ail coupé en deux et les herbes ficelées dans 2 cuillerées à soupe d'huile. Saler. Réserver. Faire revenir le lapin coupé en morceaux à feu vif dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce que sa chair devienne blanche. Saler. Ajouter cette préparation aux oignons, mélanger. Mouiller avec le vin, laisser évaporer 3 minutes. Verser le bouillon de légumes, couvrir la cocotte et laisser mijoter environ 20 minutes. Réserver le lapin à côté et faire réduire le jus s'il est trop liquide.

TOMATES

Éplucher les tomates (les inciser et les plonger dans l'eau chaude 10 secondes), les épépiner puis les couper en dés de 2 cm.

PÂTES

Cuire les pâtes à lasagne *al dente* (voir cuisson page 6).

MONTAGE DE LA LASAGNE

Beurrer un plat à gratin, y disposer une première couche de pâtes, une couche de béchamel, un tiers du lapin avec son jus et des dés de tomates, saupoudrer de parmesan. Répéter l'opération 2 fois, terminer par des feuilles de lasagne, la béchamel, quelques dés de lapin et des tomates. Saupoudrer de parmesan et déposer des miettes de beurre. Faire gratiner 20 minutes au four à 180 °C.

CONSEIL

Demander à votre volailler de désosser le lapin et de le couper en dés de 2 cm. Sinon, n'utiliser que des cuisses !

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 1 H 30 • CUISSON 20 À 30 MIN

Lasagnes vertes au ragù

500 g de pâte à lasagne aux épinards*
1 dose de béchamel (recette page 10)
1 dose de ragù (recette page 14)
150 g de parmesan à râper
30 g de beurre

*** Pâte à lasagne aux épinards**
250 g de farine
50 g d'épinards cuits et bien essorés
1 œuf
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
1 filet d'huile d'olive

PÂTES

Préparer la pâte (recette de base page 4). Mélanger la farine avec les œufs puis ajouter les épinards hachés, le sel et l'huile d'olive. Laisser reposer 30 minutes.

Faire cuire les feuilles de lasagne (voir cuisson page 6).

MONTAGE DE LA LASAGNE

Beurrer un plat à gratin et alterner une couche de lasagne, une de béchamel, une de ragù et saupoudrer de parmesan. Répéter l'opération 4 fois en terminant par la béchamel mélangée à 4 cuillerées à soupe de ragù. Saupoudrer de parmesan râpé, déposer des miettes de beurre. Faire gratiner au four préchauffé à 180 °C pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Il y a plusieurs versions des lasagnes au « ragù », comme celle de Bologne, communément appelée « à la bolognese », faite avec 1/3 de viande de porc, 1/3 de viande de bœuf et 1/3 de charcuterie (poitrine, jambon, saucisse). En voici une version plus light, mais aussi savoureuse…

Lasagne agneau & artichauts

500 g de feuilles de lasagne fraîches
1 dose de béchamel (recette page 10)
30 g de beurre
100 g de parmesan
600 g d'épaule ou de souris d'agneau, dégraissée et coupée en petits dés
1 botte d'artichauts poivrade (5 ou 6)
2 gousses d'ail épluchées
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
15 cl de vin blanc sec
25 cl de bouillon de légumes
1 feuille de laurier
sel

AGNEAU

Faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive avec 1 gousse d'ail. Ajouter les dés de viande et les faire dorer à feu vif. Verser le vin et laisser évaporer 3 minutes. Saler. Ajouter le bouillon de légumes, le laurier, couvrir et laisser cuire à feu doux 30 minutes.

ARTICHAUTS

Entre temps, nettoyer les artichauts (voir page 44). Les couper en fins quartiers, les poêler dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive avec 1 gousse d'ail : ils doivent rester croquants. Saler. Ajouter les artichauts à la viande, couvrir et laisser mijoter 30 minutes.

PÂTES

Cuire les pâtes à lasagne *al dente* (voir cuisson page 6).

MONTAGE DE LA LASAGNE

Découper les feuilles de pâte avec un emporte-pièce en cercles ou en carrés.
Les disposer sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
Poser au milieu une fine couche de béchamel, répartir dessus 1 cuillerée à soupe du mélange aux artichauts et saupoudrer de parmesan. Faire 3 nouvelles couches pour chaque lasagne. Faire gratiner au four à 180 °C pendant 15 minutes environ.

Demander à votre boucher de vous préparer l'agneau dégraissé et coupé en petits dés… L'agneau est typique du centre-sud de l'Italie et se marie à merveille avec les artichauts !

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 1 HEURE • CUISSON 1 HEURE

Crespelles ragù de veau aux petits pois

12 crespelles cuites (recette page 8)
1 dose de béchamel (recette page 10)
600 g d'épaule de veau grossièrement hachée
4 échalotes
1 carotte moyenne
1 branche de céleri
1 oignon moyen
250 g de petits pois écossés
1 bouquet d'herbes aromatiques (romarin, thym, laurier...)
10 cl de vin blanc sec
50 à 70 cl de bouillon de légumes (1 cube bio)
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
30 g de beurre
60 g de parmesan
sel, poivre du moulin

CAROTTE ET CÉLERI

Éplucher et émincer la carotte et le céleri. Les faire revenir 2 minutes dans une cocotte avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive.

VEAU

Ajouter la viande aux légumes et mélanger. Faire dorer. Quand la viande commence à accrocher au fond de la casserole, verser le vin, laisser évaporer 3 minutes. Saler. Mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes, ajouter les herbes aromatiques, couvrir et laisser mijoter environ 40 minutes : tout le liquide doit être absorbé.

OIGNON ET PETITS POIS

Faire revenir l'oignon haché menu dans 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Ajouter les petits pois, couvrir avec le reste de bouillon de légumes, ou de l'eau, puis cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les ajouter au ragù.

MONTAGE DE LA LASAGNE

Dans un plat à gratin beurré, disposer une première couche de crespelles, de béchamel, de ragù de viande aux petits pois et saupoudrer de parmesan râpé. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer avec des miettes de beurre. Faire gratiner 20 à 30 minutes au four à 180 °C.

Les crespelles rendent une lasagne très délicate. Elles sont parfaites avec des artichauts poivrade, des asperges vertes, des champignons frais ou encore avec un ragù de bœuf.

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 40 MIN • CUISSON 40 MIN

Lasagne saucisse et poireaux

400 à 500 g de feuilles
de lasagne fraîches précuites
1 dose de béchamel
(recette page 10)
100 g de parmesan
5 ou 6 poireaux
500 g de saucisse fraîche
de porc (type Toulouse)
10 cl de vin blanc sec
2 cuillerées à soupe d'huile
d'olive
40 g de beurre
sel, poivre

POIREAUX

Nettoyer les poireaux, éliminer la partie la plus dure puis les couper en rondelles de 1 cm. Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient à peine tendres. Saler.

SAUCISSES

Enlever le boyau des saucisses, les émietter à la fourchette. Les faire revenir à la poêle à feu vif, avec un filet d'huile d'olive. Dès qu'elles sont dorées, verser le vin, laisser évaporer. Poivrer.

MONTAGE DE LA LASAGNE

Beurrer un plat à gratin, tapisser le fond de feuilles de lasagne, napper de béchamel avant d'ajouter un tiers des poireaux et un tiers des saucisses. Recommencer deux fois en terminant par une couche de lasagne, béchamel, parmesan râpé et quelques noisettes de beurre.
Faire gratiner 30 minutes au four à 180 °C.

Lasagne aux légumes printaniers & burrata

500 g de feuilles de lasagne fraîches (recette page 4) ou 4 feuilles de pâte fraîches, 15 x 30 cm
1 dose de béchamel (recette page 10)
bouillon de légumes
500 g de burrata
100 g de parmesan
1 botte d'asperges vertes
300 g de petits pois écossés
1 botte d'oignons nouveaux
2 courgettes moyennes
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
20 g de beurre
sel, noix de muscade

PETITS POIS

Cuire les petits pois à feu doux dans un peu de bouillon de légumes ou d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

ASPERGES, OIGNONS, COURGETTES

Couper les asperges vertes en rondelles (la partie tendre) et les oignons avec le vert et les courgettes en petits dés. Les faire sauter quelques minutes à la poêle séparément, avec 1 cuillerée à soupe d'huile pour chaque légume et une noix de beurre : ils doivent rester croquants. Saler.

POINTES D'ASPERGES

Porter 50 cl d'eau à ébullition, saler et faire bouillir les pointes d'asperges, 2 à 3 minutes puis réserver.

PÂTES

Cuire les feuilles de lasagne (voir cuisson page 6).

MONTAGE DE LA LASAGNE

Beurrer un plat à gratin. Disposer une couche de pâte, une fine couche de béchamel, une couche de légumes, y compris les pointes d'asperges coupées en deux, des petits morceaux de burrata puis saupoudrer de parmesan. Répéter l'opération 3 fois. Faire gratiner 10 minutes au four préchauffé à 180 °C.

La burrata est la mozzarella crémeuse des Pouilles. Elle doit se consommer très très fraîche afin qu'elle garde toute son onctuosité. À défaut, on la remplace par de la ricotta fraîche de brebis ou du broccio.

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 40 MINUTES • CUISSON 30 MINUTES

Lasagne champignons des bois & Parma

500 g de feuilles de lasagne fraîches (recette page 4)
1 dose de béchamel (recette page 10)
600 g de champignons des bois frais (cèpes, girolles, pleurotes, chanterelles…)
1 ou 2 gousses d'ail
2 à 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 ou 2 branches de romarin
150 g de jambon de Parme
40 g de beurre
100 g de parmesan
sel, poivre

PÂTES

Faire cuire les feuilles de lasagne (voir cuisson page 6).

CHAMPIGNONS

Nettoyer les champignons en les grattant avec un couteau pour enlever la terre. Les plonger deux fois dans de l'eau propre en les retirant aussitôt puis les essuyer en les posant sur un torchon propre. Couper les plus gros en deux ou en trois. Dans une poêle, faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile avec 1 gousse d'ail entière et 1 branche de romarin coupée en deux ou en trois morceaux (qu'on enlève après). Cuire les champignons séparément à feu vif et laisser évaporer l'eau de végétation. Saler. Réunir les champignons et les faire mijoter 2 minutes.

JAMBON DE PARME

Couper le jambon de Parme en lanières et le faire revenir 2 minutes à la poêle avec une noix de beurre.

MONTAGE DE LA LASAGNE

Beurrer un plat à gratin. Disposer par couches successives les pâtes précuites, de la béchamel, des champignons et du jambon de Parme, saupoudrer de parmesan. Répéter l'opération 3 ou 4 fois. Terminer avec le parmesan et des noisettes de beurre. Faire gratiner à four chaud à 180 °C jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Une lasagne très gourmande que l'on peut faire aussi avec 150 g de champignons secs : les réhydrater 20 minutes dans de l'eau tiède puis les préparer comme des champignons frais.

Crespelles aux asperges vertes & zestes d'oranges

12 crespelles (recette page 8)
2 bottes d'asperges vertes
1 dose de béchamel (recette page 10)
Le zeste de 1 orange bio (non traitée)
100 g de parmesan fraîchement râpé
50 g de beurre
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

ASPERGES

Couper la partie tendre des asperges en rondelles et garder les pointes.
Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive avec une noix de beurre puis faire revenir les rondelles d'asperges avec le zeste d'orange jusqu'à ce qu'elles soient cuites mais croquantes. Saler et poivrer.

POINTES D'ASPERGES

Porter de l'eau à ébullition, saler, plonger les pointes d'asperges 3 minutes puis les égoutter (ou les précuire à la vapeur). Ensuite, les faire revenir à la poêle 1 minute avec un morceau de beurre. Les couper en deux dans la longueur.

MONTAGE DES CRESPELLES

Disposer une crespelle dans un plat allant au four, tapissé de papier sulfurisé. Étaler une fine couche de béchamel, des rondelles d'asperges, quelques pointes et saupoudrer de parmesan. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer avec de la béchamel, des pointes d'asperges, du parmesan et des miettes de beurre. Faire gratiner 10 minutes au four à 200 °C.

Il n'est pas nécessaire d'éplucher les asperges vertes, il faut juste enlever l'extrémité qui est dure. Les cuire croquantes pour la texture et pour le goût !

Cannellonis courgettes, ricotta & roquette

500 g de feuilles de lasagne fraîches (recette page 4)
5 courgettes moyennes
200 g de roquette
500 g de ricotta
5 à 10 cl de lait
120 g de parmesan
1 gousse d'ail
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

PÂTES

Faire cuire les feuilles de pâte (voir cuisson page 6). Les couper en carrés de 11 à 12 cm de côté.

LÉGUMES

Couper les courgettes en dés d'environ 1 cm et les faire revenir à la poêle, en une seule couche, avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive et l'ail coupé en deux. Les faire dorer en remuant souvent : elles doivent rester croquantes. Saler. Couper grossièrement la roquette, mettre de côté une douzaine de feuilles puis faire « tomber » le reste à la poêle 2 minutes avec le reste d'huile. Saler.

CRÈME À LA RICOTTA

Mélanger la ricotta et le lait jusqu'à rendre le mélange homogène. Ajouter la moitié du parmesan râpé, saler si besoin et poivrer généreusement. Mettre de côté l'équivalent d'une tassé à thé.

MONTAGE DES CANNELLONIS

Réunir les courgettes (en réserver une poignée), la roquette poêlée et la ricotta puis bien mélanger. Disposer sur chaque carré de pâte l'équivalent de 2 cuillerées à soupe de farce, à 2 cm d'un bord. Rouler en cannellonis. Napper un plat à gratin huilé d'une fine couche de ricotta réservée (si le mélange est trop dense, le diluer avec un peu de lait), disposer les cannellonis dessus et napper du reste de ricotta, distribuer les feuilles de roquette crues et les courgettes réservées. Saupoudrer de parmesan restant. Faire gratiner au four à 180 °C jusqu'à ce que la surface soit dorée.

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 45 MINUTES • CUISSON 1 HEURE

Lasagne artichauts et fontina

500 g de feuilles de lasagne fraîches précuites (recette page 4)
10 artichauts violets
1 cuillerée à soupe de persil haché
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail
10 cl de vin blanc sec
50 g de parmesan râpé
1 citron, sel, poivre

Béchamel au fromage
1 dose de béchamel (recette page 10) en remplaçant la moitié du lait par du bouillon de légumes
100 g de parmesan râpé
100 g de fontina (fromage italien) (ou 60 g de gruyère suisse)
30 g de beurre

ARTICHAUTS

Enlever les feuilles les plus dures des artichauts. Ôter la tige et 2 cm de la pointe. Les tremper dans de l'eau citronnée pour qu'ils ne noircissent pas. Les couper en deux puis en fins quartiers. Les poêler 5 minutes à feu moyen, avec l'huile et l'ail. Mouiller avec le vin blanc, laisser évaporer, saler, poivrer et saupoudrer de persil haché :
les artichauts doivent rester croquants. Hors du feu, ajouter à la béchamel chaude, la fontina grossièrement râpée et 100 g de parmesan. Laissez refroidir.

MONTAGE DE LA LASAGNE

Beurrer un plat à gratin, y disposer une première couche de pâte, une fine couche de béchamel, un tiers d'artichauts, saupoudrer avec 2 cuillerées à soupe de parmesan. Répéter l'opération 2 fois, terminer par des feuilles de lasagne, la béchamel, les artichauts réservés, saupoudrer de parmesan et déposer des miettes de beurre. Faire gratiner au four chaud à 180 °C environ 20 minutes.

Cannellonis aux légumes grillés

500 g de feuilles de lasagne fraîches (recette page 4)
2 aubergines moyennes
2 poivrons rouges
2 poivrons jaunes
3 courgettes moyennes
250 g de ricotta
60 g de parmesan râpé
4 cuillères à soupe de pesto de basilic
huile d'olive

pesto de basilic léger
2 poignées de feuilles de basilic
2 cuillerées à soupe de pignons grillés
4 cuillerées à soupe de parmesan
5 cl d'huile d'olive
sel, poivre

PÂTES

Cuire les feuilles de lasagne *al dente* (voir cuisson page 6).

LÉGUMES GRILLÉS

Couper les aubergines dans la longueur en tranches de 1 cm d'épaisseur et les courgettes en tranches de 0,5 cm d'épaisseur puis les griller avec un filet d'huile d'olive. Saler.

Cuire les poivrons entiers au four à 200 °C. Les faire noircir de tous les côtés. Les laisser refroidir dans un saladier couvert d'un film alimentaire puis les éplucher. Enlever les pépins et les couper en quatre ou en six.

PESTO

Mixer le basilic, les pignons, le parmesan, du sel, du poivre et verser l'huile d'olive en filet. Mélanger la ricotta, le parmesan et le pesto.

MONTAGE DES CANNELLONIS

Couper chaque feuille de lasagne en rectangles d'environ 10 x 15 cm ou en carrés de 12 cm de côté. Les tartiner de ricotta au pesto, disposer sur chaque feuille une tranche d'aubergine, de courgette, de poivron rouge et de poivron jaune, intercalés avec un peu de ricotta. Rouler la pâte. Faire dorer les cannellonis à la plancha avec un filet d'huile. Servir 2 cannellonis par personne avec un peu de roquette au balsamique à côté.

Ces cannellonis doivent être croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur. Voilà une recette pour qui n'a pas de four mais qui fonctionne aussi très bien si l'on en a un !

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 1 HEURE • CUISSON 1 HEURE (PRÉPARATION DES CRESPELLES INCLUSE)

Crespelles roulées aux épinards & aux blettes

12 crespelles (recette page 8)
500 g d'épinards frais ou 250 g d'épinards surgelés
Les feuilles vertes d'une botte de blettes
250 g de ricotta
120 g de mascarpone
100 g de parmesan
2 à 3 cuillerées à soupe de chapelure
1 gousse d'ail
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
20 g de beurre
sel, poivre
noix de muscade

ÉPINARDS

Nettoyer et cuire les épinards et les blettes à la vapeur quelques minutes jusqu'à ce qu'ils « tombent ». Les égoutter en les pressant.

CRÈME AUX ÉPINARDS

Chauffer une poêle avec l'huile d'olive et l'ail coupé en deux et faire « sécher » les herbes cuites à feu moyen. Bien parfumer avec de la muscade fraîchement râpée, saler et poivrer. Attendre qu'elles soient tièdes pour ajouter la ricotta, le mascarpone, la chapelure et 60 g de parmesan râpé. Bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène et assez compact. Rectifier l'assaisonnement.

MONTAGE DES CRESPELLES

Sur chaque crêpe, étaler une couche de farce aux herbes (50 g) et faire un rouleau assez serré. Couper chaque rouleau en quatre. Beurrer un plat à gratin et disposer les petits rouleaux. Saupoudrer avec le reste de parmesan râpé et déposer des noisettes de beurre. Faire gratiner 10 minutes au four à 200 °C.

Les crespelles rendent ce plat encore plus délicat. J'adore l'accord classique épinards-ricotta bien relevé avec la muscade et en ajoutant des blettes, il devient encore plus intéressant. L'important, c'est de bien « sécher » ces herbes à la poêle et de bien les assaisonner.

Lasagne roulée au potimarron

500 g de feuilles de lasagne fraîches
(recette page 4)
1,5 kg de potimarron
50 g de biscuits amaretti
(croquants de préférence)
60 g de mostarda* de Crémone
70 g + 30 g de parmesan
fraîchement râpé
3 pincées de noix de muscade
2 pincées de cannelle
40 g de beurre
sel, poivre

* **La mostarda** est une garniture italienne de fruits confits au sirop à l'essence de moutarde. La mostarda de Crémone est la plus célèbre.

AMARETTI ET MOSTARDA

Mixer les biscuits. Mixer grossièrement la mostarda.

PURÉE DE POTIMARRON

Couper le potimarron en quartiers, enlever les pépins. Le faire cuire au four à 180 °C sous du papier d'aluminium jusqu'à ce qu'il soit tendre (compter 45 minutes environ). Mixer le potimarron (s'il est bio, utiliser aussi la peau) : il faut obtenir 800 g de purée. Ajouter ensuite la noix de muscade, la cannelle, les amaretti, la mostarda, 70 g de parmesan, du sel et du poivre.

PÂTES

Faire cuire les feuilles de pâte (voir cuisson page 6). Les couper en bandes d'environ 20 x 10 cm.

MONTAGE DE LA LASAGNE

Étaler une couche de farce sur les feuilles de pâte jusqu'à 1,5 cm du bord de chaque côté. Les rouler bien serrées. Couper chaque rouleau en 4 tronçons puis les disposer dans un plat à gratin beurré. Saupoudrer de parmesan, parsemer de noisettes de beurre. Gratiner au four chaud à 180 °C pendant environ 20 minutes.

ASTUCE

Afin de faciliter la découpe des roulés de lasagne, les placer 1 heure au réfrigérateur. On peut aussi cuire le potimarron à la vapeur la veille et le laisser égoutter dans une passoire au frais afin qu'il perde son eau de végétation.

Lasagne veggy

500 g de feuilles de lasagne fraîches (recette page 4, en utilisant de la farine bise bio)
1 dose de béchamel au bouillon (recette page 10)
2 cuillerées à café de curcuma
1 brocoli moyen
2 courgettes moyennes
200 g de champignons
2 carottes moyennes
2 oignons moyens
4 gousses d'ail sans germe
quelques brins de thym et de romarin
4 cuillerées à soupe de chapelure maison
100 g de parmesan (facultatif)
huile d'olive
sel

BÉCHAMEL

Préparer une béchamel avec du bouillon, comme expliqué page 10, puis ajouter le curcuma.

LÉGUMES

Cuire les fleurs de brocoli à la vapeur 2 minutes ou les ébouillanter. Couper les carottes et les courgettes en petits dés de 1 cm, les champignons et les oignons en tranches. Les faire revenir séparément à la poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, les herbes et l'ail. Saler. Ils doivent rester croquants.

PÂTES

Cuire les feuilles de lasagne *al dente* (voir cuisson page 6).

MONTAGE DE LA LASAGNE

Huiler un plat à gratin, disposer une couche de feuilles de lasagne, une fine couche de béchamel, une couche de légumes et saupoudrer de parmesan râpé (facultatif). Répéter l'opération 3 ou 4 fois. Terminer par de la chapelure et un filet d'huile d'olive. Faire gratiner au four préchauffé à 180 °C environ 20 minutes.

Une lasagne 100 % végétarienne, avec de la farine semi-complète, une béchamel au bouillon de légumes parfumée au curcuma, aux herbes et plein de légumes. Bien sûr, on peut ajouter du parmesan pour la rendre encore plus savoureuse.

Lasagne au pain carasau, tomates, mozzarella et pesto

400 g de pain sarde carasau (sec)
ou guttiao (à l'huile d'olive)
250 g de mozzarella de bufflonne
5 ou 6 tomates allongées
huile d'olive

pesto
4 bouquets de basilic (100 g)
40 g de pignons grillés
30 g de parmesan fraîchement râpé
10 cl d'huile d'olive
1 petite gousse d'ail sans germe
fleur de sel, poivre

PESTO

Nettoyer le basilic avec du papier absorbant humide. Le mettre dans le bol d'un mixeur avec les pignons, l'ail pressé, 2 à 3 pincées de fleur de sel et du poivre. Mixer rapidement en ajoutant le parmesan et l'huile versée en filet.

TOMATES ET MOZZARELLA

Éplucher et épépiner les tomates puis les couper en petits dés. Les assaisonner avec un filet d'huile et du sel. Couper la mozzarella en petits dés.

MONTAGE DE LA LASAGNE

Huiler généreusement un plat à gratin. Disposer deux couches de pain carasau sur le fond (il est sec, il se cassera donc un peu). Étaler dessus une fine couche de pesto, répartir une poignée de tomates et de la mozzarella.
Faire encore 4 couches. Laisser gratiner au four chaud à 180 °C jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Je préfère utiliser le pain carasau sec, sans l'imbiber, pour une texture plus croustillante. D'habitude, on le déguste tel quel à l'apéritif, arrosé d'huile d'olive. Il est vendu dans certaines épiceries fines italiennes, sinon demander à votre épicier de vous le commander.

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 30 MINUTES • CUISSON 30 MINUTES

Lasagne aux noix de Saint-Jacques et scarole

400 g de feuilles de lasagne fraîches (recette page 4)
2 scaroles (1,2 kg environ)
600 à 800 g de coquilles Saint-Jacques décoquillées
2 gousses d'ail
6 cuillerées à soupe de chapelure maison
huile d'olive
sel, poivre

SCAROLES

Laver les scaroles. Utiliser toutes les feuilles et les cuire 10 minutes à la vapeur. Les égoutter, les hacher grossièrement puis les faire revenir à la poêle avec de l'huile d'olive et de l'ail jusqu'à ce que l'eau de végétation se soit complètement évaporée. Saler et poivrer.

NOIX DE SAINT-JACQUES

Poêler les noix de Saint-Jacques à feu vif 15 à 30 secondes de chaque côtés (selon l'épaisseur) avec un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Faire cuire les feuilles de lasagne (voir cuisson page 6). Pour des lasagnes individuelles, découper 18 rectangles d'environ 10 x 12 cm.

MONTAGE DE LA LASAGNE

Sur un plat tapissé de papier sulfurisé et huilé, disposer 6 feuilles de lasagne, les garnir de scarole et de noix de Saint-Jacques, coupées en deux à l'horizontale si elles sont trop épaisses. Faire 3 couches en tout. Terminer en saupoudrant de chapelure puis verser un filet d'huile d'olive. Laisser gratiner au four très chaud (200 °C) environ 10 minutes jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Agréable accord, celui de la scarole et de la Saint-Jacques… La scarole doit être bien cuite et bien assaisonnée. On peut lui ajouter quelques anchois fondus dans l'huile pour renforcer le goût, mais sans perdre celui, délicat, de la Saint-Jacques.

Cannellonis noirs aux rougets & moules

12 rectangles de 10 x 15 cm de pâte de lasagne noire à l'encre de seiches *
800 g à 1 kg de rougets entiers (levés en filets)
600 g de moules
4 tomates allongées
Une douzaine de brins de persil
1 gousse d'ail
10 cl de vin blanc
1 petit piment sec
huile d'olive
sel, poivre

***Pâtes noires à l'encre de seiches**
200 g de farine (130 g de farine blanche + 70 g de semoule de blé dur)
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1 œuf et 1 blanc d'œuf
1 sachet de noir de seiches (4 g), en vente chez le poissonnier
1 à 2 cuillerées à soupe d'eau chaude
Délayer le noir de seiche dans l'eau chaude puis le mélanger avec les œufs, avant de l'ajouter à la farine.

MOULES

Éplucher et couper les tomates en petits dés. Nettoyer les moules sous l'eau courante, retirer les filaments fixateurs. Dans une casserole, faire revenir 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive avec la gousse d'ail, le piment et les brins de persil pendant 2 minutes. Verser le vin blanc, laisser évaporer 2 minutes puis ajouter les moules. Couvrir, secouer de temps en temps la casserole et cuire quelques minutes jusqu'à ce que les moules s'ouvrent, pas plus. Ne pas saler, elles le sont déjà. Décoquiller les moules, filtrer le jus avec un tamis fin. Faire réduire d'un tiers le jus sur feu moyen, ajouter les dés de tomates et cuire encore quelques minutes. Ajouter les feuilles de persil hachées.

ROUGETS

Avec une petite pince, enlever toutes les arêtes des rougets. Les poêler côté peau 30 secondes à feu vif, avec un filet d'huile d'olive. Saler.

PÂTES

Faire cuire les feuilles de pâte à lasagne (voir cuisson page 6).

MONTAGE DES CANNELLONIS

Disposer sur chaque feuille de pâte un rouget (entier ou coupé en deux, selon sa taille), quelques moules autour et une cuillère de leur jus avec des tomates. Rouler la pâte pour en faire des cannellonis. Les disposer sur un plat allant au four huilé en les arrosant avec un filet de jus de moules. Enfourner à 180 °C jusqu'à ce que l'intérieur des cannellonis soit chaud (compter 8 à 10 minutes). Servir avec le jus de moules restant et les dés de tomates.

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 40 MINUTES • CUISSON 50 MINUTES

Lasagne aux gambas et cèpes

400 g de feuilles de lasagne fraîches (recette page 4)
20 gambas crues (fraîches ou décongelées)
1 dose de béchamel, préparée avec 50 cl de fumet de gambas, 50 g de farine et 50 g de beurre (recette page 10)
500 g de cèpes frais ou surgelés
1 oignon
1 gousse d'ail
1 petit bouquet de persil
1 bouquet garni (romarin, thym, persil)
5 cl de vin blanc sec
1 litre d'eau
30 g de beurre
30 g de parmesan
huile d'olive
sel, poivre

Remarque
Si vous utilisez des cèpes et des gambas congelés, il n'est pas nécessaire de les décongeler.

GAMBAS

Décortiquer les gambas. Faire revenir les têtes des gambas avec l'oignon haché, le bouquet garni et un filet d'huile. Les écraser avec une cuillère en bois pour en extraire le jus. Mouiller avec le vin, laisser évaporer 2 minutes puis ajouter l'eau. Laisser frémir 20 minutes, puis filtrer. Saler puis faire une béchamel avec ce fumet. Faire chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile et poêler les gambas 15 secondes de chaque côté. Saler. Réserver 6 gambas entières et couper les autres en deux dans la longueur.

CÈPES

Nettoyer les cèpes : enlever la terre aux extrémités et les brosser rapidement avec de l'eau, les égoutter sur du papier absorbant. Les couper en tranches épaisses. Poêler les cèpes dans 2 cuillerées à soupe d'huile avec l'ail écrasé, saler. Éteindre dès qu'ils sont dorés puis ajouter 1 cuillerée à soupe de persil haché.

PÂTES

Faire cuire les feuilles à lasagne (voir cuisson page 6).

MONTAGE DE LA LASAGNE

Découper 18 carrés de pâte entre 10 à 12 cm de côté. Disposer 6 feuilles de pâte sur la plaque du four, tapissée de papier sulfurisé huilé. Étaler un voile de béchamel, 2 moitiés de gambas, des morceaux de cèpes, faire une deuxième couche et terminer la troisième avec de la béchamel, 1 gambas entière, quelques cèpes et du parmesan râpé. Faire gratiner au four chaud à 180 °C 10 minutes jusqu'à ce que la lasagne soit chaude.

Lasagne au safran au saumon, gingembre & asperges

400 de feuilles de lasagne fraîches au safran*
½ dose de béchamel au safran (ajouter à 50 cl de béchamel une pincée de pistils de safran et 1 dosette de safran en poudre, diluée dans un peu d'eau)
600 g de saumon frais, sans peau
1 botte d'asperges vertes
1 cuillerée à soupe de gingembre frais râpé finement
huile d'olive
sel, poivre

***Pâtes au safran**
200 g de farine (130 g de farine blanche + 70 g de semoule de blé dur)
1 œuf moyen + 1 jaune (garder le blanc et en ajouter un peu si la pâte est trop dure)
2 g de safran en poudre (2 dosettes) dilué dans 2 cuillerées à soupe d'eau chaude

GINGEMBRE

Mélanger le gingembre râpé avec quelques cuillerées à soupe d'huile d'olive.

SAUMON

Nettoyer le saumon, enlever les arêtes. Le couper en tranches de 0,5 cm d'épaisseur, le badigeonner d'huile au gingembre et le laisser mariner ainsi 30 minutes. Le saler juste avant de l'utiliser.

ASPERGES

Enlever la partie la plus dure des asperges, les cuire à la vapeur : elles doivent rester croquantes. Garder quelques pointes d'asperges : les couper dans le sens de la longueur et les poêler 30 secondes avec 1 noix de beurre.

PÂTES

Faire cuire les feuilles de pâte au safran (voir cuisson page 6).

MONTAGE DE LA LASAGNE

Beurrer un plat à gratin, disposer une couche de feuilles de lasagne, une fine couche de béchamel, une couche de saumon et une couche d'asperges. Répéter l'opération 1 fois. Terminer avec un voile de béchamel et des pointes d'asperges. Faire gratiner au four préchauffé à 180 °C environ 20 minutes.

Le safran et le gingembre : des épices et des saveurs exotiques qui se marient bien avec le saumon. Les asperges donnent une note de couleur, de la texture et de la fraîcheur.

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 20 MINUTES • CUISSON 20 MINUTES

Conchiglioni à la provola fumée

500 g de conchiglioni (grosses coquilles)
1 dose de sauce tomate (recette page 12)
250 g de ricotta
250 g de mozzarella
150 g de provola fumée
50 g de parmesan
3 cuillerées à soupe de chapelure maison
huile d'olive
sel et poivre

PÂTES

Cuire les pâtes très *al dente* dans une grande casserole d'eau bouillante salée d'au moins 6 litres. Mélanger souvent et délicatement. Les égoutter ensuite et les passer 5 secondes sous l'eau froide en les secouant. Assaisonner les pâtes avec la sauce tomate et un filet d'huile d'olive.

MONTAGE DU GRATIN

Huiler un grand plat à gratin et le saupoudrer de 2 cuillerées à soupe de chapelure. Distribuer une première couche de pâtes, disposer la moitié de la ricotta en miettes, de la mozzarella et de la provola fumée coupées en petits dés. Refaire une seconde couche de pâtes et de fromages en terminant avec la chapelure mélangée au parmesan et un filet d'huile d'olive. Poivrer. Faire gratiner environ 20 minutes au four chaud à 180 °C.

Un gratin tout simple, très rustique et facile à réaliser une fois que l'on a tous les ingrédients, surtout la provola fumée qui a un goût bien marqué : on la trouve chez les épiciers italiens.

POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 1 H 30 À 2 H

Maccheroni ragù de trois viandes

500 g de maccheroni
50 cl de béchamel (page 10)
60 g de parmesan râpé
20 g de beurre

Ragù
200 g de bœuf (basse côte) haché
200 g de veau (épaule) haché
200 g de porc (échine) haché
2 carottes moyennes
2 oignons moyens
2 branches de céleri
1 gousse d'ail
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
20 cl de vin rouge
25 cl de bouillon de légumes
400 g de tomates en boîte
1 bouquet garni ficelé
2 clous de girofle
sel, poivre

RAGÙ

Préparer un ragù en procédant comme dans la recette de base (recette page 14) en utilisant les ingrédients cités ci-dessus.

PÂTES

Cuire très *al dente* les pâtes dans 5 litres d'eau bouillante avec 40 à 50 g de gros sel, mélanger souvent. Les égoutter et les passer 5 secondes sous l'eau froide en les secouant.

MONTAGE DU GRATIN

Mélanger la béchamel avec le ragù puis mélanger le tout avec les pâtes. Les distribuer dans un grand plat à gratin beurré. Saupoudrer de parmesan et terminer avec des miettes de beurre. Faire gratiner 20 minutes au four chaud à 180 °C.

VARIANTE

Remplacer la béchamel par 50 cl de sauce tomate (recette page 12).

Paccheri aux aubergines & sauce tomate

- 500 g de paccheri (grosses pâtes tubulaires)
- 1 dose de sauce tomate (page 12)
- 3 aubergines
- 250 g de ricotta
- 4 cuillerées à soupe de parmesan
- 1 botte de basilic
- 1 gousse d'ail
- 6 cuillerées à soupe de chapelure maison
- huile d'olive
- sel et poivre

AUBERGINES

Couper les aubergines en dés d'environ 1,5 cm. Dans une poêle, chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile avec la gousse d'ail et cuire les aubergines au fur et à mesure, en les remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Saler.

PÂTES

Cuire les pâtes très *al dente* dans une grande casserole d'eau bouillante salée, d'au moins 6 litres. Mélanger souvent et délicatement, sinon les paccheri risquent de se casser. Les égoutter puis les passer 5 secondes sous l'eau froide en les secouant.

MONTAGE DU GRATIN

Mélanger la sauce tomate avec les aubergines. Émietter dessus le basilic puis mélanger le tout aux pâtes. Huiler un grand plat à gratin et le saupoudrer de 2 cuillerées à soupe de chapelure. Distribuer une première couche de pâtes, émietter dessus la moitié de la ricotta. Faire une seconde couche de pâtes puis terminer par de la ricotta émiettée. Poivrer. Mélanger ensemble le parmesan râpé et la chapelure restante puis saupoudrer ce mélange sur les pâtes. Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive. Faire gratiner 20 minutes au four à 180 °C.

VARIANTES

Remplacer la ricotta fraîche par 100 g de ricotta salée ou par de la mozzarella de bufflonne coupée en dés et ajoutée 5 minutes avant la fin de la cuisson. Essayer aussi avec de la mozzarella fumée (provola ou scamorza) pour un goût plus relevé et particulier.

Lumaconi gorgonzola, speck, noisettes

500 g de lumaconi (pâtes en forme de gros escargots)
150 g de speck (jambon fumé), coupé en tranches de 2 mm
150 g de gorgonzola crémeux
250 g de mascarpone
80 g de noisettes
60 g de parmesan
30 g de beurre

PÂTES

Cuire les pâtes très *al dente* dans une grande casserole d'eau bouillante salée, d'au moins 6 litres. Mélanger souvent et délicatement. Les égoutter et les passer 5 secondes sous l'eau froide en les secouant.

SPECK ET GORGONZOLA

Couper le speck en lanières et le faire revenir dans une poêle quelques minutes avec une noix de beurre. Réserver à côté. Dans la même poêle, faire fondre le gorgonzola coupé en dés avec le mascarpone, à feu doux.

NOISETTES

Faire toaster au four les noisettes à 180 °C. Si elles ne sont pas mondées, attendre qu'elles refroidissent un peu et les frotter entre les mains pour enlever la peau. Les hacher grossièrement.

MONTAGE DU GRATIN

Mélanger les pâtes avec la crème mascarpone-gorgonzola. Beurrer un grand plat à gratin. Distribuer une première couche de pâtes, répartir dessus la moitié du speck, des noisettes et du parmesan. Faire une seconde couche de pâtes, de speck, de noisettes, de parmesan et de miettes de beurre. Faire gratiner environ 20 minutes au four chaud à 180 °C.

Un gratin bien rustique, au goût montagnard comme le speck qui le parfume, un jambon fumé très savoureux qui vient du Tyrol. Parfait à la saison froide, lorsque l'on a envie d'un plat riche et réconfortant...